

GRAN BAJOS TINTO

ORIGEN:

A finales de septiembre empieza a fraguarse el mito del Gran Bajos. Un vino para el que sólo se utilizan uvas de Tempranillo (Tinta de Toro) de pie franco, de viñedos de más de cien años y de escasísima producción (2.000 kg. Por hectárea). La vendimia se realiza totalmente a mano, en cajas de 15 kilos y se traslada inmediatamente a la bodega desde los alrededores de Morales de Toro para que la uva llegue a la molturación prácticamente intacta.

VINIFICACION:

La calidad de la uva obtiene un mayor protagonismo aún en un vino de alta expresión como éste. Se utiliza mesa de selección, tras la vendimia a mano de racimos seleccionado, y se tiene especial cuidado en acelerar los tiempos para encubar el mosto y sus pieles y prepararlos para la maceración en frío y para la fermentación a temperatura controlada de 28° C. Una vez que el vino está elaborado, Gran Bajos reposa en barricas de roble francés de Allier totalmente nuevas, de cara a alcanzar la finura y distinción necesarias para este vino espectacular, que limita su producción a unas 5.000 botellas por añada.

NOTAS DE CATA:

En la elaboración del Gran Bajos todo está encaminado a conseguir el equilibrio perfecto entre la frutalidad y el vigor de los vinos jóvenes y la elegancia que aporta el roble francés con sus notas sutiles a madera. Así, pese a ser un vino de ciclo largo de envejecimiento, presenta un color cereza oscuro, con irisaciones teja y violáceas. En nariz es bastante concentrado y nos recuerda a confitura de ciruelas, a ebanistería fina, a torrefacto y a café. Por último, en boca es potente, carnoso, con taninos muy pulidos y sabrosos y de una gran persistencia en el paladar.

RECOMENDACIONES:

Un vino para disfrutar en acontecimientos sociales muy especiales. Su versatilidad le hace armonizar perfectamente con cualquier plato de cocina moderna, más allá de con las carnes asadas con las que se suele recomendar. Se recomienda abrir una media hora antes de su degustación y consumir a una temperatura de unos 18° C.